# Torta con crema de zanahoria

Havuçlu Pasta

4 huevos
1+1/2 vaso de azúcar granulada
2 vaso de zanahoria rallada finamente
2 vaso de harina
7 cucharadas de aceite de girasol
1/2 vaso de nuez machacados
1 paquete de vainilla
1 paquete de polvo de hornear

Por Cream;
2 vaso de leche
1 cucharada de almidón de trigo
1 cucharada de harina
1/2 vaso de azúcar granulada
1 paquete de vainilla
1/2 paquete de azúcar impalpable
1/2 vaso de hervido y zanahoria rallada

# Preparar la torta en un principio. Rallar las zanahorias para el pastel. Rallar las zanahorias que están cocidos por un tiempo para la crema.
# Break los huevos en un recipiente profundo, agregue azúcar granulada en los huevos y se mezcla durante unos 8-10 minutos.
# Agregar 2 tazas de zanahorias crudas granulado, harina, aceite de girasol, nuez machacados, polvo de hornear y la vainilla en la mezcla. Mezcle hasta obtener una mezcla homogénea.
# Se unta con mantequilla un molde de pastel que no tiene un agujero en el medio, vierta la mezcla en el molde. Coloque en el horno que es calentada a una temperatura de 338 F, y hornee por 55 minutos.
# Preparar la crema, mientras que para hornear el pastel; vierta la leche fría en la olla, añadir el azúcar granulado, harina y fécula y mezclar. Cook, a fuego medio revolviendo de manera constante.
# Eliminarlo de la estufa el momento en que llegue a la consistencia de pudín de leche, añadir hervido y zanahoria rallada y la vainilla en él. Cool es por tiempo de agitación a tiempo.
# Cuando se enfría totalmente, agregar azúcar impalpable en la mezcla, se mezcla durante unos 2-3 minutos.
# Retire el pastel del horno y el resto por un tiempo y, a continuación, transecto en 3 piezas. Wet cada uno con algunas piezas de agua azucarada y cubrir con crema.
# Después de preparar todas las capas de esta manera, extender la crema restante en el pastel y sus lados.
# Adorne la tarta y dejar caer algún líquido jam en la parte superior.
# Refrigere que la noche a la mañana, rebanada y servir.

Nota: Si no tiene azúcar impalpable, puede agregar 1 cucharada de margarina en la crema justo antes de que se enfría totalmente, y mezcla.